

*Д.И. Метлюк, 1 курс**Научный руководитель – О.В. Нилова, к.с.–х.н., доцент
Полесский государственный университет*

Сыр Рокфор – голубой французский сыр из овечьего молока, заселенный культурой плесневого грибка *Penicillium roqueforti* и традиционно производимый только в южной провинции Руэрг (Франция). В этой местности, где очень распространено овцеводство и имеются известняковые гроты природного происхождения, родилась технология получения знаменитого на весь мир сорта сыра.

В настоящее время технология изготовления рокфора на первых стадиях традиционна для всех сыров: скисание молока, отделение сырной массы, резание сырной массы, раскладка ее по формам, соление.

Две главные особенности процесса производства – добавление спор плесневого грибка *Penicillium roqueforti* на этапе творожной массы и период созревания сыра, в обязательном порядке проходящий на дубовых стеллажах в известняковых гротах при хорошей аэрации помещений. Через 2–6 месяцев рокфор готов к употреблению.

В сыре Рокфор белка содержится не меньше, чем в мясе, в том числе незаменимые для человека аминокислоты: лизин, триптофан и метионин. К тому же белки голубого сыра подобны таковым в человеческих тканях и органах, то есть они легко усваиваются и включаются в процессы метаболизма в организме, также продукт богат молочным жиром, имеющим высокую питательную ценность, так как он – основной энергетический субстрат для поддержания нормального обмена веществ и других жизненно важных реакций. Благородная плесень сыра способствует выработке меланина, защищающего кожу от вредного спектра солнечных лучей. В Рокфоре присутствуют фосфатиды (лецитин), витамины группы В, А и минеральные соли, что делает его незаменимым элементом в рационе беременных женщин, детей, подростков, кормящих матерей и ослабленных больных, кроме этого этот сыр также полезно употреблять при переломах (из-за высокого содержания кальция и фосфора) и туберкулезе легких [1].

Помимо рокфора к группе голубых сыров относятся: «Горгонзола», «Камбоцола», «Данаблю», «Дор блю», «Стилтон», «Парсифаль», «Бергадер», баварский голубой сыр.

Ежегодно в Республику Беларусь завозится порядка 120–130 т сыров с благородной голубой плесенью. Несмотря на высокую цену – они дороже в 6–9 раз, чем обыкновенные сыры отечественного производства – белорусские покупатели охотно раскупают импортные рокфоры.

По программе импортозамещения в Беларуси (Институт мясомолочной промышленности НАН Беларуси) разработана технология и рецептура сыра с плесенью «Рокфорти», т.к. оригинальное название по международным законам может носить только продукт, произведенный в районе исторической провинции Руэрг во Франции. Его планируется производить на Нарочанском масло-сыродельном заводе с объемом производства – 1 т сыра в сутки. Срок вызревания для «Рокфорти» определен в два месяца – это минимальное время, которое гарантирует качество и вкус, соответствующий общепринятому представлению о рокфорах, хотя лучше всего, когда сыр с плесенью

вызревает около полугода. Предполагается, что такой сыр будет стоить около 16 долларов США за 1 кг, стоимость импортных аналогов составляет 25–30 долларов США. В первую очередь проект нацелен на удовлетворение внутренних потребностей Беларуси в сыре типа рокфор, если «Рокфорти» найдет место на российском рынке, тогда его производство будет увеличено [2].

В перспективе белорусскими учеными планируется разработка рецепта и организация производства сыров с белой плесенью типа камамбер или бри. Объем импорта камамбера и его аналогов в Беларусь составляет около 70–80 т. В качестве базы для его производства выбран Пуховичский молочный завод, филиал Слуцкого сыркомбината, предполагается выпуск от 1 до 3 т продукта в сутки. Сыры данного типа созревают около двух недель, поэтому можно будет обеспечить высокий товаросъем даже на небольшом предприятии [3].

На производство сыров в Беларуси направляется до 30 процентов поставляемого молока, что соответствует уровню передовых стран мира. Примерно 70 процентов производимых сыров экспортируется, основным рынком сбыта для белорусского сыра является Россия, а также значительные объемы белорусских сыров поставляются в Украину, Молдову, Казахстан и в другие страны. При этом доля импорта на белорусском рынке мизерна, в основном это дорогие высококачественные сыры, которые традиционно не вырабатывались в нашей стране — пармезаны, рокфоры, камамберы и др. Тем не менее, в последние годы отечественные сыроделы активно осваивают производство данных видов. В 2011 году белорусскими предприятиями выпущено 148 тыс. тонн сыров, а к концу нынешней пятилетки их выпуск планируется увеличить до 200 тыс. тонн в год [4].

Список использованных источников

1. http://www.hnb.com.ua/articles/s-zdorovie-syr_rokfor
2. Жуков Алексей. Сырный вопрос / Жуков А. // Белорусское сельское хозяйство. – 2011. – № 6. – С. 82.
3. Жуков Алексей. Белорусский сыр заплесневел / Жуков А. // Белорусское сельское хозяйство. – 2011. – № 6. – С. 84–85.
4. <http://www.zn.by>